

# Majstor Brkonja Belgian Blond Ale

Zagrijte vodu (14 l) u loncu na temperaturu 73°C.  
Kada se doda slad temperatura pada na 67°C.  
Dodajte zdrobljeni slad, miješajte temeljno sve dok niste sigurni da više nema slada koji je suh.  
Temperaturu ukomljavanja od 67°C treba držati 60 minuta.  
Provjeravajte temperaturu sa termometrom.  
Po potrebi možete dodati vruće ili hladne vode da dobijete željenu temperaturu.  
Ukomljavanjem se vrši konverzija škroba u šećer.

U drugoj posudi zagrijati vodu (17 l) na 76°C.

Nakon 60 minuta ukomljavanja iscijediti sladovinu i isprati slad sa vodom (17 l) koja je prethodno zagrijana na 76°C.

U loncu sada imate tekućinu koja se zove sladovina.  
Slijedi postupak kuhanja sladovine i dodavanje hmelja.

Vrijeme kuhanja se broji od kada sladovina proključa.  
Kuhanje na temperaturi od 100°C traje 90 minuta.

Hmelj (Hallertauer Mittelfrueh 50 g), staviti nakon što sladovina proključa – držati 90 min.  
10 min. prije kraja kuhanja dodati 400 g Candi Sugar.  
Kada dodajete Candi Sugar, u posebnu posudu ulijte malo vruće sladovine i otopite ga, a zatim vratite sve na kuhanje.  
Nakon 90 min. ugasiti plamen/izvor topline.

Sada je sladovinu potrebno što prije ohladiti na 18-20°C.  
Kad je temperatura pala na oko 20°C može se dodati kvasac SafAle S-33.  
Prije dodavanja kvasca aerirati sladovinu.

Omogućite pivu da fermentira na kontroliranoj temperaturi (18-20°C), 7-10 dana.

Poslije fermentacije izmjerite završnu gustoću koja bi po receptu trebala biti 1.010.  
I možete započeti flaširanje.  
To uradite što je brže moguće da bi ste izbjegli oksidaciju.

U boce dodajte šećer potreban za sekundarnu fermentaciju (u prosjeku 3 grama na 0,5 l piva).  
Fermentacijom ovog šećera dolazi do karbonizacije piva.  
Pivo sazrijeva u bocama na sobnoj temperaturi 10-ak dana.  
Nakon toga se može piti.  
Prije konzumacije ohladiti na oko 10°C.

Živjeli!!!

# Majstor Brkonja Belgian Blond Ale

Belgian Blond Ale

**Type:** All Grain

**Batch Size (fermenter):** 22,00 l

**Boil Size:** 25 l

**Boil Time:** 90 min

**End of Boil Volume:** 23 l

**Final Bottling Volume:** 20 l

**Fermentation:** Ale, Two Stage

**Taste Notes:**

**Date:**

**Brewer:**

**Asst Brewer:**

**Equipment:**

**Brewhouse Efficiency:** 72,00 %

**Est Mash Efficiency:** 72,0 %

**Taste Rating(out of 50):** 30,0

## Ingredients

### Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
5,00 kg	Pilsner (Weyermann) (3,3 EBC)	Grain	1	85,5 %
0,25 kg	Melanoidin (Weyermann) (59,1 EBC)	Grain	2	4,3 %
0,20 kg	Wheat Malt, Pale (Weyermann) (3,9 EBC)	Grain	3	3,4 %
50,00 g	Hallertauer Mittelfruh [4,00 %] - Boil 90,0 min	Hop	4	24,0 IBUs
1,0 pkg	SafBrew Ale (DCL/Fermentis #S-33) [23,66 ml]	Yeast	6	-
0,40 kg	Candi Sugar, Clear [Boil for 10 min](1,0 EBC)	Sugar	5	6,8 %

## Beer Profile

**Est Original Gravity:** 1,062 SG

**Est Final Gravity:** 1,012 SG

**Estimated Alcohol by Vol:** 6,5 %

**Bitterness:** 24,0 IBUs

**Est Color:** 10,4 EBC

## Mash Profile

**Mash Name:** Single Infusion, Medium Body, No Mash Out

**Total Grain Weight:** 5,85 kg

**Sparge Water:** 17 l

**Grain Temperature:** 22,2 C

**Sparge Temperature:** 76 C

**Tun Temperature:** 22,2 C

**Adjust Temp for Equipment:** FALSE

**Mash PH:** 5,20

### Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 14 l of water at 73 C	67 C	60 min

**Sparge Step:** Fly sparge with 17 l water at 76 C

**Mash Notes:** Simple single infusion mash for use with most modern well modified grains (about 95% of the time).

## Carbonation and Storage

**Carbonation Type:** Bottle

**Volumes of CO2:** 2,3

**Pressure/Weight:** 108,65 g

**Carbonation Used:** Bottle with 108,65 g Table Sugar

**Keg/Bottling Temperature:** 21,1 C

**Age for:** 30,00 days

**Fermentation:** Ale, Two Stage

**Storage Temperature:** 18,3 C

Notes

---